

NATURE [BIODIVERSITÉ]

La qualité s'invite dans l'agriculture

Pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses des consommateurs qui souhaitent manger mieux, les producteurs se lancent dans des démarches de qualité.

■ Pourquoi cette notion de qualité sur les produits agricoles ?

Après la Seconde Guerre mondiale, on a assisté à un fort développement de l'agriculture car il fallait nourrir la population. Pour répondre à ces besoins, il était nécessaire de moderniser les exploitations agricoles qui, dans les années 50, enregistraient de très faibles rendements et n'assuraient qu'un faible niveau de vie à ceux "restés au pays". La conséquence directe de ces changements de pratiques agricoles a été une production de plus en plus abondante de produits de masse, qui a répondu aux besoins immédiats d'une population de plus

en plus nombreuse. Mais le consommateur et les grandes surfaces commerciales ont d'abord privilégié les prix les plus bas possibles. Ces produits aux goûts uniformes ont ensuite conduit le consommateur à rechercher ailleurs des produits plus typés et de meilleure qualité.

■ C'est quoi la qualité d'un produit ?

La qualité peut être définie comme l'ensemble des caractéristiques d'une entité, qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés des clients et le suivi de la ré-

glementation. Il existe plusieurs qualités selon l'objectif à atteindre : les signes liés à l'origine (AOC : appellation d'origine contrôlée - AOP : appellation d'origine protégée - IGP : indication géographique protégée...), une qualité supérieure (Label Rouge), une qualité environnementale (agriculture biologique), des mentions valorisantes (montagne, fermier, produits pays...).

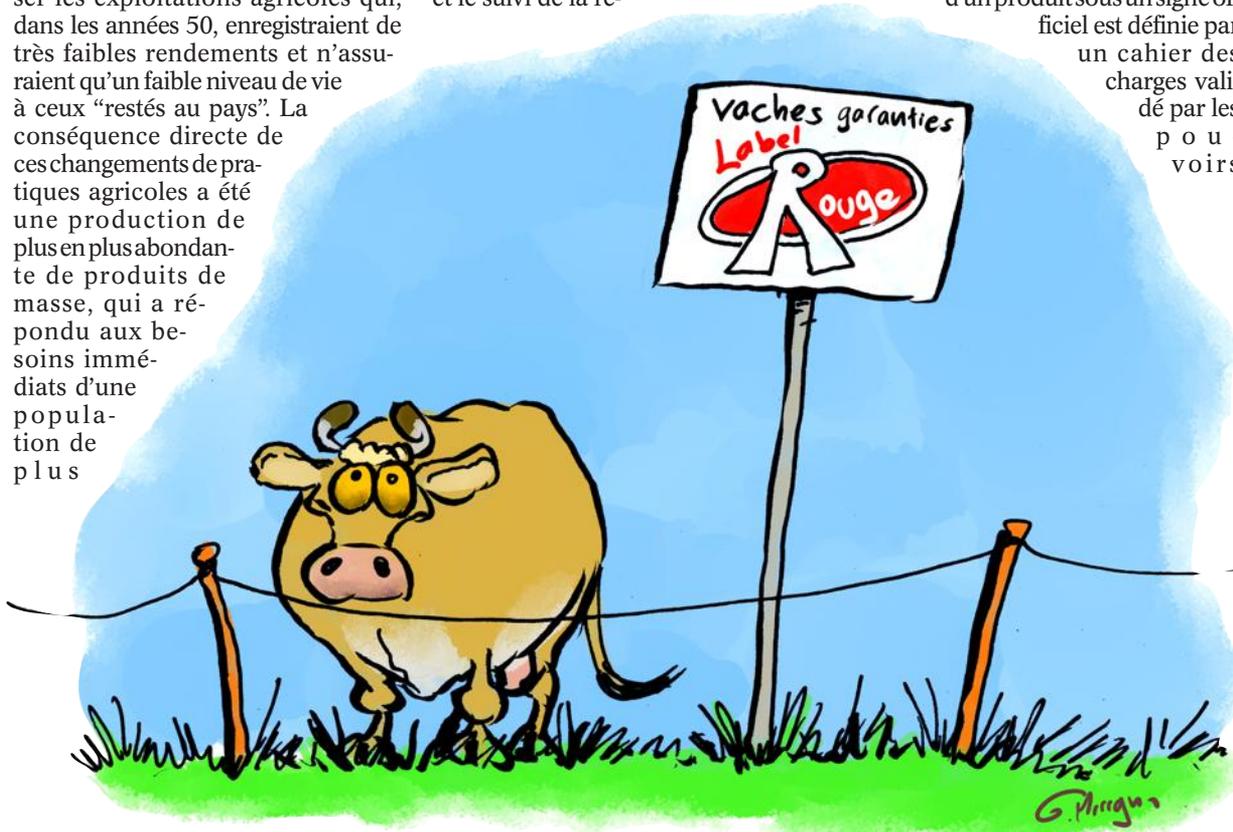
Les producteurs s'engagent volontairement dans la mise en place puis dans le suivi d'une démarche qualité, le plus souvent collectivement. La qualité

d'un produit sous un signe officiel est définie par un cahier des charges validé par les pouvoirs

publics. Des organismes indépendants, accrédités et agréés par l'État, contrôlent régulièrement le suivi des démarches choisies par les professionnels et le respect des cahiers des charges.

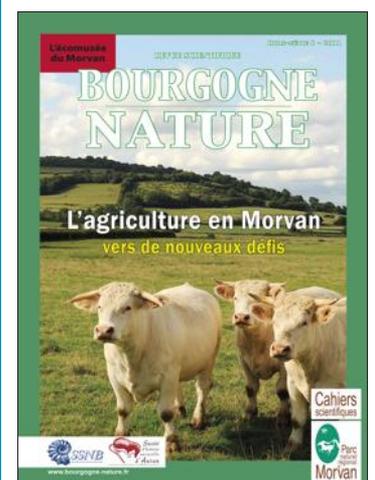
■ Combien d'exploitations concernées aujourd'hui ?

Sur les 300 000 exploitations "professionnelles" définies par des critères de résultats économiques, 66 000 sont inscrites sous un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine et plus de 28 800 produisent dans le cadre reconnu de l'agriculture biologique. Près de 32 % des exploitations sont donc concernées par ces démarches de qualité ! La transformation à la ferme et la vente directe concerneraient environ 100 000 exploitations. C'est donc plus d'une exploitation sur deux qui est concernée par ces démarches de qualité, soit dans le cadre de projets individuels, soit dans le cadre de démarche collective. La production en agriculture biologique demeure, en revanche, un projet individuel et c'est cette orientation qui a connu, ces dernières années, le plus fort développement.



POINT PAR POINT

■ L'agriculture en Morvan à l'honneur



L'agriculture en Morvan a été mise à l'honneur dans le Cahier scientifique du Parc naturel régional du Morvan n°9. Ce numéro est disponible sur le site internet www.bourgogne-nature.fr.

Alain Delaveau
Docteur-ingénieur, membre du Conseil scientifique du Parc naturel régional du Morvan

« Les parcs ont également mis en place une démarche qualité »

« Les parcs naturels régionaux ont depuis leur origine cherché à valoriser les ressources naturelles spécifiques de leur territoire. C'est ainsi que les marques "Parc naturel régional" permettent de différencier des produits. Une charte de la marque en spécifie les conditions de production. Mais les ressemblances entre les marques PNR, les signes officiels de qualité et les mentions valorisantes peuvent porter à confusion. Car il y a une volonté politique de valoriser les efforts réalisés par des producteurs et des entreprises pour se démarquer d'une production de masse et répondre au mieux aux demandes exprimées par une partie des consommateurs qui recherchent à la fois une qualité et un plus grand lien à des terroirs. »



PARTENARIAT

Cette page est réalisée en partenariat avec l'association Bourgogne Nature, association regroupant la Société d'histoire naturelle d'Autun, la Société des sciences naturelles de Bourgogne, le Parc naturel régional du Morvan et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne.

CRÉDITS

Coordination :

Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne Nature et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan.

Illustration : Gilles Macagno.

Rédaction : Alain Delaveau.

DERNIÈRE MINUTE

La botanique pour les nuls

La Société des sciences naturelles de Bourgogne propose des cours de botanique pour débutants, du 20 septembre 2017 au 27 juin 2018. Vous avez jusqu'au 4 septembre pour vous inscrire ! Info : coursdebotaniquedijon@gmail.com et www.bourgogne-nature.fr.